**INSTRUKCJA BHP**

**DLA STANOWISKA KUCHARZA**

1. **UWAGI OGÓLNE**

Do samodzielnej pracy na stanowisku kucharza może przystąpić pracownik, który uzyskał zezwolenie na pracę na tym stanowisku od bezpośredniego przełożonego oraz:

* Posiada ważne przeszkolenie BHP, ppoż. oraz odbył instruktaż stanowiskowy;
* Posiada ważne badania lekarskie bez przeciwwskazań, potwierdzone zaświadczeniem lekarskim lekarza medycyny pracy;
* Posiada odpowiednie kwalifikacje zawodowe;
* Ukończył 18 lat;
* Posiada aktualną książeczkę sanepidowską;
* Pracownik przystępujący do pracy ponadto powinien być:

 - wypoczęty,

 - w stanie niewskazującym na spożycie alkoholu i narkotyków,

 - ubrany w odzież roboczą, ochronną

1. **CZYNNOŚCI PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO PRACY**

Przed przystąpieniem do pracy pracownik powinien:

1. Włożyć czysta odzież ochronną oraz obuwie o podeszwach antypoślizgowych,
2. Upiąć włosy, usunąć biżuterię, ozdoby oraz zegarek,
3. Sprawdź, czy instalacje elektryczne maszyn i urządzeń nie są uszkodzone i czy niebezpieczne elementy są zabezpieczone osłonami.
4. Sprawdź, czy na miejscu znajduje się wymagany sprzęt przeciwpożarowy i apteczka pierwszej pomocy.
5. Sprawdź, czy przewody elektryczne, wtyczki i gniazdka nie mają usterek.
6. **CZYNNOŚCI W TRAKCIE PRACY**
7. W czasie pracy przestrzegać przyjętych procedur bhp.
8. Przygotowywać i na bieżąco uzupełniać potrzebne półprodukty oraz surowce; dbać o ich właściwie przechowywanie i zabezpieczenie.
9. Po rozlaniu płynu lub tłuszczu, natychmiast należy usunąć go z podłogi.
10. Na bieżąco usuwać odpady poprodukcyjne w wyznaczone miejsce.
11. Stosować rękawice ochronne przy przemieszczaniu garnków i pokryw; przy zdejmowaniu pokrywy odchylać je tak, aby nie poparzyć twarzy parą.
12. Stosować pokrywy naczyń przy smażeniu i gotowaniu.
13. Ściśle przestrzegać instrukcji obsługi działania maszyn i urządzeń podanej przez producenta
14. Nigdy nie zbliżać dłoni do ruchomych elementów sprzętu w trakcie jego pracy.
15. Stosować dociskacze przy mechanicznym mieleniu lub krojeniu.
16. Najpierw montować sprzęt używany w kuchni, następnie wkładać wtyczkę do kontaktu. Wyjąć wtyczkę z kontaktu i dopiero rozmontować sprzęt gastronomiczny
17. Nie zostawiać naczyń z podgrzanym tłuszczem bez kontroli.
18. Nie dotykać mokrymi rękami metalowych urządzeń pod napięciem.
19. Pamiętać o właściwym oświetleniu i wentylacji stanowiska pracy.
20. Pilnować, by przejścia i drogi transportowe były bezpieczne i niezatarasowane.
21. Przed rozpoczęciem pracy przy urządzeniach zasilanych gazem skontrolować sprawność instalacji podłączeniowej oraz palnika gazowego (nie zalewać palnika cieczami).
22. **CZYNNOŚCI NIEDOZWOLONE**
23. Nieprzestrzeganie wymaganych norm w trakcie transportu ręcznego towarów.
24. Palenie tytoniu w pomieszczeniu produkcyjnym.
25. Przebywanie w pomieszczeniu produkcyjnym osób postronnych.
26. Czyszczenie i konserwacja maszyn i urządzeń w trakcie pracy lub bez uprzedniego odłączeniu od zasilania.
27. Magazynowanie na stanowisku roboczym zbędnych materiałów, półproduktów i odpadów.
28. Przechowywanie produktów w niewłaściwej temperaturze.
29. **CZYNNOŚCI PO ZAKOŃCZENIU PRACY**

1. Należy odłączyć urządzenia od zasilania i oczyść je.

2. Uporządkować pomieszczenie produkcyjne i odpowiednio zabezpieczyć sprzęt, surowce, półprodukty i produkty.

3. Pozostawić uporządkowane stanowisko pracy.

**Postępowanie w sytuacji awarii:**

1. Każde zdarzenie wypadkowe zgłosić przełożonemu. Zabezpieczyć miejsce wypadku. Udzielić pomocy poszkodowanym.

2. W razie wątpliwości co do warunków bezpieczeństwa przy wykonywaniu należy przerwać pracę, zabezpieczyć stanowisko, i zgłosić to przełożonemu.

3. O wadach lub uszkodzeniach eksploatowanych maszyn powiadamiać natychmiast swego przełożonego, uprzednio wyłączając je z ruchu.

4. Płonącego tłuszczu nie gasić wodą. Najlepiej w takim przypadku odciąć dopływ tlenu.

5. W przypadku zranień lub oparzeń przestrzegać przyjętych procedur; oparzone miejsce należy intensywnie wychłodzić zimną, bieżącą wodą.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| OPRACOWAŁ | ZATWIERDZIŁ |  |
| ……………………………. | …………………… |  |